



Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Toman Bagi Masyarakat Desa Kumba Daerah Perbatasan Indonesia-Malaysia

Sumarli¹, Rosmayadi², Susan Neni Triani³, Kamaruddin⁴, Buyung⁵, Dina Anika Marhayani⁶, Fitri⁷

STKIP Singkawang, Singkawang^{1,2,3,4,5,6,7}

sumarliphysics@gmail.com¹, rosmaidialong@gmail.com², susannenitriani@gmail.com³, kamaruddinoke@yahoo.com⁴, 21.buyung@gmail.com⁵, dinaanika89@gmail.com⁶, fitri.raisahanna@gmail.com⁷

Kata Kunci :

Nugget; Ikan Toman;
Daerah Perbatasan

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan masyarakat dalam pembuatan nugget ikan Toman yang memungkinkan untuk diproduksi massal sebagai sarana wirausaha. Masyarakat dilatih dalam pembuatan nugget berbahan dasar ikan Toman sebagai upaya pemanfaatan hasil sumber daya alam masyarakat daerah perbatasan di desa Kumba Kecamatan Jagoi Babang Kabupaten Bengkayang. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan secara langsung berupa praktik pembuatan nugget ikan Toman sekaligus diberi motivasi agar memiliki jiwa entrepreneurship. Hasil dari kegiatan pelatihan ini adalah masyarakat mendapatkan pengetahuan baru dalam memanfaatkan ikan Toman untuk diolah menjadi nugget, terlibat langsung dan terampil dalam pembuatan nugget, serta termotivasi untuk mengembangkannya menjadi sebuah wirausaha. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat membuat masyarakat semakin peka terhadap potensi alam yang ada di lingkungan sekitarnya dan dapat mengoptimalkan pengolahannya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Keywords :

Nuggets; Toman Fish;
Border Area

ABSTRACT

This training activity was carried out with the aim of increasing public insight and knowledge in the manufacture of Toman fish nuggets which allowed them to be mass produced as a means of entrepreneurship. The community is trained in making nuggets made from Toman fish as an effort to utilize the natural resources of the border area community in Kumba Village, Jagoi Babang District, Bengkayang Regency. The method used was socialization, training, and direct assistance in the form of the practice of making Toman fish nuggets as well as being motivated to have an entrepreneurial spirit. The results of

this training activity were that the community gains new knowledge in using Toman fish to be processed into nuggets, directly involved and skilled in making nuggets, and motivated to develop it into an entrepreneur. This community service activity is expected to make the community more sensitive to the natural potential that exists in the surrounding environment and can optimize its processing to improve the economy of the local community.

PENDAHULUAN

Ikan Toman merupakan salah satu ikan air tawar yang dikenal dengan sebutan *Giant Snakehead* karena ikan Toman memiliki badan lebih besar daripada ikan Gabus. Ikan Toman termasuk sejenis ikan buas dari suku ikan Gabus (*Channidae*) (Ebanasar, 1995). Habitat ikan Toman terletak di kawasan Taman Nasional Danau Sentarum Kabupaten Kapuas Hulu yang telah meluas sampai kabupaten Jagoi Babang (Murdani, 2016: 2). Manfaat ikan Toman yaitu membantu pertumbuhan dan perkembangan tulang anak, meningkatkan kinerja otak, mengontrol tekanan darah, mencegah penyakit jantung, menurunkan resiko kencing manis, mengurangi resiko kanker payudara, mengandung protein yang membantu menggantikan sel-sel rusak, dan membantu penyembuhan luka (Ebanasar & Jayaprakas, 1995). Satu diantara kandungan yang dapat diperoleh dari ikan Toman adalah protein albumin (Naveh, 2016). Minyak ikan Toman juga mengandung asam lemak Omega-3 dan Omega-6. Kandungan asam lemak Omega-3 dan Omega-6 dalam $81,2 \pm 30,5$ g minyak ikan Toman adalah 19,8% dan 16,6% dengan rasio 1:0,9 (Omar, 2016). Ikan Toman merupakan salah satu komoditas ikan air tawar untuk penyediaan protein hewani bagi masyarakat. Ikan Toman memiliki daging yang berwarna putih dan teksturnya lembut yang menjadikan ikan Toman baik dijadikan berbagai olahan.

Komoditas pertanian maupun perikanan umumnya memiliki masa simpan yang singkat karena mudah rusak (*perishable*). Usaha memperpanjang umur simpan dan meningkatkan cita rasa dapat dilakukan dengan pengolahan bahan pangan tersebut. Dengan pengolahan, satu jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam produk dengan cita rasa berbeda. Ikan Toman merupakan salah satu komoditas bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditas ekspor. Secara umum, ikan cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan yang mati menyebabkan pembusukan. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun pengolahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya adanya inovasi pengolahan ikan Toman menjadi produk turunan lainnya.

Desa Kumba merupakan salah satu desa yang terletak di daerah perbatasan antara negara Indonesia dengan Malaysia. Desa Kumba terletak di Kecamatan Jagoi Babang, Kabupaten Bengkayang, Kalimantan Barat. Desa Kumba adalah salah satu desa yang memiliki potensi penghasilan ikan Toman. Kehidupan masyarakat di Desa Kumba atau lebih tepatnya di dusun Saparan pada saat peralihan dari musim kemarau ke musim penghujan lebih mudah untuk mendapatkan ikan Toman karena air sungai sedang pasang, sehingga ikan-ikan akan keluar dari sarangnya. Selain itu, pada musim kemarau ikan juga lebih mudah ditangkap dengan cara dipancing karena ikan berkumpul pada satu lubang atau tempat. Pada saat musim penghujan, ikan Toman ditangkap menggunakan bubu yang terbuat dari bambu. Penangkapan ikan yang dilakukan oleh masyarakat Desa Kumba tergolong masih ramah lingkungan dengan menggunakan pancing dan bubu agar kelestarian alam dan populasi ikan Toman tetap terjaga.

Ikan Toman yang telah didapat biasanya langsung dijual kepada penampung ikan yang ada di desa tersebut. Selain itu, hasil tangkapannya juga langsung diolah oleh warga untuk dikonsumsi. Masyarakat Kumba biasanya mengolah ikan Toman menjadi ikan asap, ikan asin, pekasam, ataupun diolah menjadi masakan rumahan sebagai lauk pauk. Ikan asap merupakan ikan yang diawetkan

dengan cara diasap untuk menurunkan kadar airnya. Ikan asin adalah ikan yang diawetkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari, dengan begitu ikan akan menjadi kering dan awet dengan ciri khas rasa yang asin karena tambahan garam. Pekasam merupakan olahan dari ikan yang dicampur dengan nasi, gula pasir, dan garam, kemudian didiamkan selama beberapa hari di dalam toples. Untuk mengatasi hal ini maka diperlukan suatu usaha untuk mengolah ikan sehingga mempunyai nilai jual lebih tinggi yaitu mengolahnya menjadi nugget.

Nugget sering disebut dengan daging olahan. Daging diolah dengan penambahan rasa dan menciptakan bentuk lain dari daging. Bagi masyarakat Indonesia, daging olahan (nugget) ini sudah tidak asing lagi. Yang berarti, hampir setiap orang di Indonesia telah mengetahui bahkan mencicipi rasa dari daging olahan (nugget) tersebut. Upaya pengembangan industri nugget tidak begitu sulit karena bahan baku untuk pembuatan nugget mudah didapat di setiap daerah. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya (Fachrudin, 2015). Nugget merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal banyak orang. Pada umumnya, nugget diolah dari daging sapi dan ayam. Pembuatan nugget merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi kelimpahan produksi ataupun untuk penganeekaragaman produk perikanan.

Program-program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan di Desa Kumba, diantaranya pengolahan hasil pertanian berupa jagung menjadi puding jagung (Sumarli dkk., 2018), pengolahan hasil perikanan berupa ikan Toman menjadi abon ikan Toman (Sulistri dkk., 2019), bimbingan belajar bagi siswa Kelas VI dalam persiapan menghadapi USBN (Setyowati dkk., 2019), dan pelatihan pembuatan filtrasi air sederhana (Rosmayadi dkk., 2020). Namun, kegiatan pengabdian yang dilakukan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pada masyarakat Desa Kumba untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan masyarakat dalam pembuatan nugget ikan Toman yang memungkinkan untuk diproduksi massal sebagai sarana wirausaha. Sasaran utama dari kegiatan ini yaitu masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga karena masih banyak ibu-ibu disana yang tidak mempunyai pekerjaan atau hanya mengurus rumah tangga. Adanya kegiatan pemberdayaan ini diharapkan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru terutama untuk para perempuan dan ibu-ibu di Desa Kumba serta mendapatkan inovasi baru dalam pengolahan ikan Toman, sehingga olahan dari ikan Toman tidak hanya dapat dinikmati oleh masyarakat setempat tetapi juga dapat dikenal oleh masyarakat luar sebagai olahan khas dari Desa Kumba. Hal ini tentu dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Kumba.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan dan pendampingan diberikan untuk melatih keterampilan masyarakat Kumba dalam mengolah ikan Toman menjadi nugget. Pelatihan dan pendampingan ini dilakukan pada kalangan wanita dan ibu rumah tangga di Desa Kumba Kecamatan Jagoi Babang Kabupaten Bengkayang. Program pendampingan ini melibatkan dosen dan mahasiswa KKN STKIP Singkawang. Metode yang digunakan adalah identifikasi program yaitu sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan secara langsung berupa praktik pembuatan nugget berbahan dasar ikan Toman sekaligus diberi motivasi agar memiliki jiwa *entrepreneurship*. Sosialisasi dilakukan dengan mengajak ibu-ibu rumah tangga berdiskusi tentang upaya-upaya kreatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan variasi pangan olahan dan pendapatan keluarga dengan memanfaatkan hasil perikanan berupa ikan Toman yang didapatkan di Desa Kumba. Pelatihan diberikan selama 1 bulan hingga proses pengemasan nugget ikan Toman yang akan dipasarkan. Pada kegiatan ini tidak dilakukan perancangan peralatan karena pengabdian berupa pelatihan. Metode pengumpulan data dan analisis data dilakukan dengan mencoba langsung hasil olahan nugget untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Orientasi dan Sosialisasi

Program pemberdayaan masyarakat berupa diversifikasi olahan ikan Toman dalam bentuk nugget dimulai dengan kegiatan orientasi dan sosialisasi. Pada saat orientasi ini sekaligus dilakukan perijinan

kegiatan pelaporan kepada Kepala Desa Kumba. Sasaran kegiatan pemberdayaan masyarakat ini ditujukan kepada seluruh masyarakat yang tinggal di Dusun Saparan, Desa Kumba terutama untuk kalangan wanita dan ibu-ibu rumah tangga. Sebelum kegiatan sosialisasi, dilakukan observasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh para peserta tentang manfaat ikan, kandungan nutrisinya, maupun cara pengolahannya menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi. Kemudian dalam kegiatan sosialisasi, disampaikan beberapa informasi termasuk tujuan kegiatan serta jadwal kegiatan pelatihan. Pada kesempatan sosialisasi juga disebarakan pamflet serta disampaikan sosialisasi tentang keuntungan dan manfaat dari produksi nugget ikan toman. Keuntungan yang diperoleh dari adanya pengolahan ikan toman menjadi nugget adalah untuk meningkatkan nilai jual dari hasil olahan tersebut, meningkatkan perekonomian masyarakat setempat, dan juga memberdayakan para wanita dan ibu-ibu sehingga terciptalah lapangan pekerjaan baru. Adapun manfaat yang dapat diperoleh yaitu ikan Toman akan lebih awet dan tahan lama jika diolah dalam bentuk kering seperti nugget, ikan Toman yang berlimpah dapat dimanfaatkan oleh warga untuk mengolahnya menjadi produk unggulan dari desa tersebut. Hasil dari kegiatan sosialisasi ini adalah mahasiswa siap dan berperan aktif dalam kegiatan pemberdayaan ini serta seluruh peserta yang terlibat di Desa Kumba dapat memahami materi yang disampaikan. Metode yang dilakukan adalah dengan mempraktikkan sambil menjelaskan cara pembuatan nugget kepada ibu-ibu PKK di Desa Kumba seperti pada Gambar 1-4.



Gambar 1. Kegiatan Mempraktikkan dan Menjelaskan Proses Pembuatan Nugget



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Menjelaskan Manfaat Nugget



Gambar 3. Hasil Pengukusan Nugget



Gambar 4. Hasil Nugget Ikan Toman

B. Hasil Setelah Pelatihan

Evaluasi ini dilakukan setelah program pelaksanaan pembuatan ikan terlaksana. Kegiatan ini dilakukan bersama antara para peserta pelatihan dengan tim pengabdian masyarakat seperti terlihat pada Gambar 1-4. Alokasi waktu yang diperlukan untuk program ini lebih besar daripada untuk program sosialisasi. Hal ini dimaksudkan agar para peserta betul-betul dapat mempraktikkan cara mengolah ikan menjadi nugget seperti terlihat pada setiap Gambar tersebut. Evaluasi dilakukan pada hasil kerja para peserta pelatihan baik secara individual maupun secara kelompok. Berdasarkan hasil evaluasi tim pengabdian, dapat dilihat bahwa para peserta pelatihan sudah dapat mempraktikkan cara-cara penyiapan bahan baku ikan untuk pembuatan produk nugget dan memahami langkah-langkah kerja pengolahannya.

Berdasarkan evaluasi angket yang diberikan pada peserta pelatihan, dapat diketahui kelebihan dan kekurangan cara mengolah nugget. Masyarakat dapat mengetahui cara pembuatan nugget secara efisien dan bernilai ekonomis. Masyarakat mengharapkan ada tindak lanjut dari usaha ini, misalnya bagaimana cara mengelola usaha pembuatan produk pangan sehat berbasis ikan dalam skala rumah tangga dan bagaimana cara pemasaran produk yang telah dibuat. Hasil evaluasi pada pelatihan menunjukkan mahasiswa mampu melakukan materi pelatihan yaitu pengolahan ikan Toman menjadi nugget. Proses pembuatan nugget tidak terlalu memakan waktu yang lama. Kegiatan pembuatan nugget ikan Toman tersebut berjalan sangat lancar dan ikan Toman juga mudah didapat di Desa Kumba.

Secara keseluruhan, mitra pemberdayaan masyarakat dapat memahami dan mempraktikkan materi berkaitan dengan cara pembuatan, manfaat, serta manajemen pemasarannya. Namun demikian, masih diperlukan pendampingan yang lebih intensif untuk manajemen usaha terkait perencanaan usaha dan pengelolaan keuangan. Diharapkan kedepan nanti akan ada pengembangan usaha yang memberdayakan ibu-ibu dan perempuan untuk mengolah ikan Toman menjadi nugget.

C. Dampak Kegiatan Pengabdian dan Kesulitan Pelaksanaan

Berdasarkan hasil pengamatan di lokasi usaha pemberdayaan masyarakat, dampak dari pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget dari ikan Toman sudah menunjukkan dampak positif. Masyarakat di Desa Kumba mulai memberikan perhatian lebih akan produk nugget dari ikan Toman ini dan memiliki keinginan untuk membuat usaha serta memasarkannya. Selama ini, mereka hanya mengenal nugget dari daging ayam yang banyak dijual di pasar. Untuk itu, perlu diupayakan pengenalan produk ke masyarakat melalui kegiatan pameran atau penyuluhan di hari-hari besar. Kesulitan dalam pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini terletak pada kesibukan warga masyarakat yang bekerja sehingga hanya sedikit yang menghadiri pelatihan tersebut. Selain itu, proses pembuatan nugget yang terhitung lama membuat para peserta tak sabar untuk menunggu hasilnya. Kemudian kesulitan dalam pengolahan nugget adalah keterbatasan alat yang disediakan oleh mahasiswa yang berkaitan dengan blender, namun kesulitan tersebut dapat segera diatasi oleh mahasiswa dalam kegiatan pelatihan tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Beberapa kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Masyarakat di Desa Kumba mendapatkan pengetahuan baru dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam berupa ikan Toman untuk diolah menjadi nugget.
2. Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang positif dari masyarakat Desa Kumba terbukti dengan keterlibatan masyarakat secara aktif serta peningkatan keterampilan masyarakat dalam pelaksanaan pembuatan nugget berbahan dasar ikan Toman.
3. Masyarakat di Desa Kumba termotivasi untuk mengembangkan hasil pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar ikan Toman ini menjadi sebuah wirausaha.

Saran

Saran untuk kegiatan pengabdian masyarakat berikutnya adalah produk yang diolah diharapkan mampu memasuki pasar dengan nilai jual tinggi yang dapat menjadi modal untuk pembangunan masyarakat dan daerah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat membuat masyarakat semakin peka terhadap potensi alam yang ada di lingkungan sekitarnya dan dapat mengoptimalkan pengolahannya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada pimpinan STKIP Singkawang beserta Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat STKIP Singkawang yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Begitu pula terimakasih diucapkan kepada seluruh warga masyarakat Desa Kumba yang bersedia meluangkan waktu dan tenaga untuk mengikuti kegiatan ini. Semoga kegiatan ini membawa manfaat bagi kita semua.

DAFTAR PUSTAKA

- Murdani, Oka Jaya. (2016). *Uji Efek Penyembuhan Luka Sayat Ekstrak Ikan Toman (Channa Micropeltes) secara Oral pada Tikus Jantan Galurwistar yang di Induksi Streptozotocin*. F. Kedokteran, Universitas Tanjungpura: Pontianak. (Diakses 27 Januari 2020).
- Naveh, HR, dkk. (2016). Both Omega-3 and Omega-6 Polyunsaturated Fatty Acids Stimulate Foot Wound Healing in Chronic Deabetic Rat. *Afr J of Pharm and Pharmacol*. (Di akses 27 Januari 2020).
- Omar MN, dkk. (2016). ω- Fatty Acids from Malaysian Giant Snakehead (Channa Micropeltes) Fish Oil. *Ori J of Chem*. (Diakses 27 Januari 2020).
- Rosmaiyadi, R., Fitri, F., Sumarli, S., & Triani, S. N. (2020). Pelatihan Pembuatan Filtrasi Air Sederhana Bagi Masyarakat Daerah Perbatasan Indonesia (Kalbar) Malaysia. *International Journal of Public Devotion*, 3(2), 65-69.
- Setyowati, R., Wahyuni, R., Utama, E. G., Sumarli, S., Yanti, L., Mulyani, S., ... & Sulistri, E. (2019). Implementation of Tutoring Program in Discussion of USBN Problem for Class VI Students at SDN 05 Sapanan. *International Journal of Public Devotion*, 2(2), 35-39.
- Sulistri, E., Yanti, L., Mulyani, S., Nurhayati, N., Sumarli, S., Susanto, H., ... & Utama, E. G. (2019). Community Empowerment through Freshwater Fish Processing (Toman) as a Result of Processed Creative Communities in Kumba Village, Jagoi Babang District, Bengkayang Regency. *International Journal of Public Devotion*, 2(1), 6-11.
- Sumarli, S., Nurhayati, N., Sulistri, E., Yanti, L., Mulyani, S., Susanto, H., ... & Utama, E. G. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengelolaan Hasil Pertanian Jagung Sebagai Hasil Olahan Masyarakat Kreatif Di Desa Kumba Kecamatan Jagoi Babang Kabupaten Bengkayang. *International Journal of Public Devotion*, 1(2), 39-42.